

PEMBERDAYAAN AGROINDUSTRI UNGGULAN DAERAH DENGAN DIVERSIFIKASI PRODUK DAN SERTIFIKASI HALAL PADA MITRA KERUPUK KAMANG

Lora Triana, Zelfi Zakir, Cipta Budiman

Abstrak

Khusus untuk Desa Magek, pihak mitra mengatakan bahwa kerupuk kamang yang dihasilkan di Desa Magek memiliki ciri khas yang berbeda. Pada umumnya, kerupuk kamang yang dihasilkan di Desa Magek lebih tipis dibandingkan kerupuk kamang dari Desa Kamang itu sendiri. Setelah digoreng, kerupuk yang tipis akan menghasilkan kerupuk yang lebih renyah. Berdasarkan adanya ciri khas kerupuk kamang dari Desa Magek ini, maka produsen kerupuk kamang yang dijadikan mitra dalam program Iptek Bagi Masyarakat ini adalah produsen yang berada di Desa Magek yang memproduksi kerupuk kamang tipis. Karena mereka telah melakukan inovasi dalam sebuah produk, maka mitra layak untuk dibina.

PENDAHULUAN

Krisis ekonomi sebagai akibat adanya krisis moneter yang terjadi sejak pertengahan Juli 1997, berakibat bangkrutnya perusahaan-perusahaan berskala besar, tetapi di sisi lain masih banyak usaha kecil dan menengah yang masih bertahan. Bahkan bisa dikatakan industri kecil ini mempunyai peran dalam menyelamatkan perekonomian nasional. Industri kecil cenderung menggunakan bahan baku lokal dan bahan baku impor yang kecil proporsinya. Produksinya tidak terlalu dipengaruhi depresiasi nilai rupiah, sehingga lebih tahan terhadap goncangan perekonomian global, meskipun sangat dipengaruhi oleh perubahan daya beli masyarakat (Said dan Widjaja, 2007).

Pada tahun 2011, peran Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) terhadap penciptaan Produk Domestik Bruto (PDB) nasional menurut harga berlaku tercatat sebesar Rp 4.303,6 triliun atau 57,94 persen dari total PDB nasional, mengalami perkembangan sebesar Rp 837,2 triliun atau 24,15 persen dibanding tahun 2010. Kontribusi usaha mikro (UMi) tercatat sebesar Rp 2.579,4 triliun atau 34,73 persen dan usaha kecil (UK) sebesar Rp 722,0 triliun atau 9,72 persen. Sedangkan usaha menengah (UM) tercatat sebesar Rp1.002,2 triliun atau 13,49 persen, selebihnya sebesar Rp 3.123,5 triliun atau 42,06 persen merupakan kontribusi usaha besar (UB) (www.depkop.go.id).

Sumatera Barat merupakan daerah yang mengalami peningkatan jumlah UMKM pada tahun 2012. Data ini dibandingkan dengan data jumlah UMKM tahun 2011. Pada tahun 2011,

usaha mikro di Sumatera Barat berjumlah 57.987 unit dan tahun 2012 meningkat menjadi 71.413 unit. Pertumbuhan ini meningkat sebesar 23,15 persen. (www.bps.go.id).

Ibukota Provinsi Sumatera Barat, yaitu Kota Padang Merupakan daerah yang paling tinggi jumlah unit usaha mikro di Sumatera Barat. Kabupaten Agam merupakan daerah terbanyak yang memiliki jumlah unit terbesar setelah Kota Padang, yaitu sebesar 41,762 unit. Di Kabupaten Agam, jenis industri berdasarkan skala usahanya yang paling besar adalah industri kecil, jika dibandingkan dengan industri besar. Industri sandang merupakan industri terbesar, yaitu sebanyak 2770 unit, selanjutnya industri pangan sebesar 2376 unit (www.bps.go.id).

Salah satu UMKM yang berkembang di Kabupaten Agam adalah agroindustri kerupuk kamang. Kerupuk kamang merupakan salah satu makanan ringan tradisional khas Minangkabau. Sesuai namanya, kerupuk kamang berasal dari Desa Kamang, Bukittinggi, Sumatera Barat. Kerupuk ini bentuknya bulat tipis, berwarna putih dan dijual dalam kondisi mentah atau belum digoreng. Ciri khas kerupuk kamang ini terletak pada bentuknya dan rasa bawang pada kerupuk tersebut.

Usaha kerupuk kamang sangat berkembang. Ini terlihat dari banyaknya daerah di sekitar Nagari Kamang yang memproduksi kerupuk ini, seperti Nagari Magek dan Baso. Ini artinya, kerupuk ini semakin lama semakin dikenal dan disukai masyarakat. Sebagai salah satu makanan tradisional, kerupuk kamang belum dikenal seperti halnya keripik balado. Padahal kerupuk kamang ini punya potensi untuk dikembangkan dan menjadi salah satu oleh-oleh khas Sumatera Barat. Pertimbangan kerupuk ini berpotensi untuk dikembangkan yaitu; 1) tingkat daya tahan produk cukup tinggi, karena produk ini dijual dalam bentuk mentah, sehingga menjadikan kerupuk ini tahan lama, 2) Kerupuk Kamang ini segmen pasarnya bisa lebih luas dibanding kerupuk yang citarasanya pedas, karena orang yang tidak suka pedas, bisa mengkonsumsi kerupuk ini, dan 3) Kerupuk Kamang terbuat dari bahan alami, tidak ada bahan kimia dan penyedap rasa dalam proses pembuatannya.

Tahap awal setelah ubi singkong diterima mitra, ubi dikupas, dicuci bersih lalu direbus sampai empuk. Setelah empuk, ubi ditumbuk halus menggunakan alat tradisional. Setelah halus, dicampur dengan bahan penolong, yaitu daun irisan daun bawang, bawang putih halus dan garam. Kemudian adonan dicetak. Pencetakan melalui dua tahap, yaitu digiling tipis kemudian dicetak berbentuk bulat menggunakan kaleng susu kental. Terakhir, hasil yang telah dicetak diletakkan di atas bambu yang telah disusun rapat kemudian dijemur hingga kering.

Untuk pengemasan, sebanyak 100 kerupuk di ikat dengan tali raffia kemudian sebanyak empat ikatan dikemas dalam plastik kemudian diikat dengan karet. Tidak ada label dalam kemasannya. Usaha kerupuk kamang yang dilakukan mitra tergolong ke dalam skala kecil/rumah tangga. Mitra hanya memiliki satu orang tenaga kerja yang berasal dari keluarga mitra sendiri. Se jauh ini, walaupun tergolong skala rumah tangga, usaha kerupuk kamang mampu memberikan kontribusi yang dapat membantu perekonomian rumah tangga.

Menurut Gunawan (1997) usaha di bidang agribisnis dan agroindustri berdasarkan skala usaha dikategorikan menjadi tiga, yaitu skala kecil/rumah tangga, skala menengah dan skala besar. Skala kecil/rumah tangga mempunyai ciri; 1) kualitas SDM rendah, 2) asset dan permodalan kecil, 3) kapasitas manajemen sangat rendah, 4) pendapatan rendah, 5) bargaining position rendah, 6) bentuk usaha perorangan, 7) akses terhadap pasar dan informasi rendah, 8) kualitas produk rendah, 9) kontinuitas produksi kontinyu dan 10) teknologi rendah.

Sementara itu, Rahman dan Sumedi (2002), mengemukakan beberapa permasalahan umum dalam pengembangan agroindustri, yaitu; 1) sifat produk pertanian yang mudah rusak dan bulky, sehingga diperlukan teknologi pengemasan dan sarana transportasi yang mampu mengatasi masalah tersebut, 2) sebagian produk pertanian bersifat musiman dan sangat dipengaruhi kondisi iklim, sehingga aspek kontinuitas produk agroindustri sangat tidak terjamin, 3) kualitas produk pertanian dan industry yang dihasilkan pada umumnya masih rendah sehingga mengalami kesulitan dalam persaingan pasar, baik pasar dalam negeri maupun pasar internasional, dan 4) sebagian besar industry berskala kecil berteknologi rendah.

Permasalahan di atas juga dialami oleh mitra. Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra, masalah utama yang dihadapi mitra yaitu: **produk yang dihasilkan sejak awal masih belum bervariasi, hanya satu jenis saja, artinya mitra belum melakukan diversifikasi produk. Selain itu, produk kerupuk kamang mitra belum memiliki izin usaha mikro dan kecil (IUMK) dan belum memiliki sertifikat halal.** Hal ini dapat menyebabkan sulitnya usaha mitra untuk berkembang, karena masyarakat bisa jenuh dengan produk yang tidak bervariasi. Selain itu masyarakat sekarang cenderung selektif dalam memilih produk, sehingga dengan pencantuman IUMK dan sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) akan meningkatkan kepercayaan masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama islam terhadap produk mitra.

Mitra yang akan dibina adalah pengusaha kerupuk kamang yang telah menjadi mitra pada program iptek bagi masyarakat tahun pendanaan 2015, dengan judul “Komersialisasi Agroindustri

Kreatif Pedesaan Untuk Meningkatkan Nilai Jual Dan Daya Saing Produk Pada Usaha Kerupuk Kamang Di Jorong Pulai, Kenagarian Magek, Kabupaten Agam”.

Pada program pengabdian yang telah didanai, mitra telah dibina pada aspek produksi dan aspek pemasaran. Pada aspek produksi, pembinaan dilakukan dengan meningkatkan produktivitas mitra dengan pengadaan mesin penumbuk dan mesin penggiling. Pada aspek pemasaran, mitra dibina dengan perbaikan kemasan dan pengembangan pemasaran produk.

Kondisi saat ini berdasarkan wawancara dengan mitra, sejak awal usaha, produk kerupuk kamang yang dihasilkan hanya satu jenis saja, inovasi yang dilakukan hanya sebatang membuat kerupuk lebih tipis dan banyak bawang, sehingga lebih garing dan gurih. Selain inovasi itu, tidak ada variasi yang dilakukan oleh pengusaha kerupuk kamang di kecamatan kamang magek, termasuk mitra sendiri. **Hal ini akan berdampak terhadap jenuhnya konsumen terhadap kerupuk kamang sehingga sulit bersaing dengan produk kerupuk khas Sumatera Barat lainnya.**

Selain tidak ada variasi produk, usaha juga tidak pernah didaftarkan sehingga belum memiliki IUMK dan belum memiliki sertifikat halal. Seperti umumnya industri mikro dan kecil lainnya, **mitra juga beranggapan bahwa pengurusan IUMK dan sertifikat halal sangat rumit.** Sehingga tidak ada keinginan untuk menjalani prosedur pengurusan. Padahal, IUMK dan sertifikat halal diperlukan industri untuk menguatkan usahanya. **Menurut Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 98 tahun 2014 tentang perizinan usaha mikro dan kecil, perlu pemberdayaan bagi usaha mikro dan kecil melalui surat IUMK.**

Dengan adanya izin usaha dan sertifikat halal, mitra dapat mengembangkan dan memperluas daerah pemasaran produk. Pencantuman izin usaha dan status kehalalan produk di kemasan, diharapkan produk mitra bisa menembus pasar nasional.

METODE PELAKSANAAN

Dari hasil analisis situasi dan pengamatan pada pelaksanaan IbM tahun pendanaan 2015, dapat digambarkan bahwa permasalahan selanjutnya yang ada pada mitra adalah pada aspek produk dan manajemen usaha. Pada aspek produk, mitra belum melakukan diversifikasi produk. Produk yang dihasilkan masih kerupuk kamang yang bersifat orisinil, artinya belum ada variasi rasa atau variasi bahan baku yang digunakan sejak awal usaha. Diversifikasi produk bertujuan agar konsumen tidak jenuh dalam mengkonsumsi kerupuk kamang.

Pada aspek manajemen usaha, mitra akan dibina melalui pengurusan IUMK dan sertifikat halal MUI dalam upaya pemberdayaan usahanya. Izin usaha dan sertifikat halal yang dicantumkan di kemasan akan berpengaruh terhadap pengembangan usaha dan image positif konsumen terhadap produk mitra.

Program IbM untuk pendanaan tahun 2016 ini sangat mendukung program yang telah dilakukan pada pendanaan tahun 2015. Mitra diharapkan akan semakin berkembang dan dapat menembus pasar nasional bahkan internasional, karena produk sudah dikemas dengan baik, sudah terdaftar, serta memiliki sertifikat halal.

Berdasarkan hasil diskusi dengan pihak mitra, metode pendekatan yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Pembinaan dan pendampingan dalam kegiatan diversifikasi produk kerupuk kamang.
2. Pengurusan izin usaha dan sertifikat halal pada usaha mitra.
3. Evaluasi kegiatan mitra setelah dilakukan diversifikasi produk dan sertifikat halal.
4. Pembinaan terhadap pengembangan pasar produk mitra.

Prosedur kerja untuk mendukung realisasi metode pendekatan yang ditawarkan adalah sebagai berikut:

1. Survey awal tentang situasi dan kondisi mitra dari aspek produk dan manajemen usaha.
2. Pemetaan kebutuhan mitra dalam menyelesaikan persoalan yang dihadapi.
3. Pembinaan aspek produk

Kegiatan produksi adalah kegiatan yang dimulai dari proses awal produksi sampai produk dihasilkan. Menurut Kusnadi, Marwan dan Kadarisman (2004), kebijakan produksi meliputi; i)kebijakan persediaan, ii) kebijakan bangunan peralatan dan mesin iii)kebijakan operasional, iv) kebijakan pengawasan kualitas produksi. Pada pembinaan aspek produksi mitra, yang akan dilakukan adalah:

- a. Pembinaan terhadap diversifikasi produk, membuat variasi produk yang sesuai dengan selera pasar. Ini dilakukan dengan cara memberikan pelatihan kepada mitra dengan mendatangkan instruktur di bidang teknologi hasil pertanian.
 - b. Pembinaan perbaikan kualitas produk.
4. Pembinaan dalam hal manajemen usaha.

Aspek manajemen merupakan aspek yang penting untuk diperhatikan dalam menjalankan sebuah usaha. Aspek manajemen dimulai dari perencanaan usaha, pengorganisasian, pengendalian selama menjalankan usaha dan pengawasan terhadap usaha yang berjalan. Salah satu aspek manajemen dalam pengelolaan usaha adalah mengurus izin usaha dan sertifikat halal. Ini terkait dengan perencanaan dan pengorganisasian dalam aspek manajemen. Sehubungan dengan hal tersebut, maka kegiatan yang dilakukan pada mitra usaha adalah:

- a. Membantu dan mendampingi mitra dalam hal pengurusan izin usaha.
- b. Membantu dan mendampingi mitra dalam hal pengurusan sertifikat halal.
- c. Membina mitra dalam kegiatan perencanaan dan pelaporan usaha, baik dari segi administrasi dan keuangan usaha.

5. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk melihat perkembangan usaha mitra setelah dilakukan pembinaan.

Untuk mewujudkan keberhasilan program ini, maka partisipasi mitra berupa:

1. Mitra mempunyai motivasi dan minat kerjasama untuk mau mengembangkan usahanya.
2. Menyediakan tempat dan waktu dalam kegiatan pembinaan sehingga diharapkan kegiatan ini dapat terlaksana sesuai yang direncanakan, sehingga usaha lain tersebut juga ikut berkembang.
3. Bersedia berbagi pengetahuan dan pengalaman kepada usaha lain sejenis disekitar mitra, Membantu usaha lain sejenis melalui program diversifikasi produk.

Luaran yang akan dihasilkan adalah produk aneka jenis Kerupuk Kamang yang telah ada sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).

HASIL YANG DICAPAI

Pada kegiatan Iptek Bagi Masyarakat tahun pendanaan 2016 ini, terjadi peralihan mitra binaan yang diajukan pada proposal tahun 2015. Peralihan ini dilakukan oleh tim pengabdian karena alasan sebagai berikut:

1. Mitra tidak bisa dibina untuk memenuhi syarat keamanan pangan.

Salah satu kegiatan I_bM ini adalah sertifikasi halal pada produk mitra binaan. Untuk mendapatkan sertifikat halal tersebut, salah satu syaratnya, mitra harus memiliki sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Untuk mendapatkan sertifikat PIRT ini, mitra harus mengikuti pelatihan keamanan pangan dan lulus uji kebersihan lokasi usaha yang dilakukan oleh pihak Dinas Kesehatan Provinsi Agam dan Puskesmas Magek. Seluruh biaya pelatihan ini menggunakan dana Iptek Bagi Masyarakat, karena pihak puskesmas tidak mengadakan pelatihan dalam tahun 2016. Agar kegiatan pengabdian berjalan sesuai waktunya, maka diputuskan untuk melaksanakan kegiatan pelatihan secara mandiri berdasarkan syarat-syarat yang diajukan oleh pihak Dinas Kesehatan Agam.

Setelah dilakukan pelatihan dan survey lokasi usaha, kedua mitra belum memenuhi syarat untuk diberikan sertifikat.

Syarat lokasi usaha yang belum bisa dipenuhi mitra adalah sebagai berikut:

- a. Lokasi usaha mitra belum menggunakan pagar pembatas dengan lingkungan luar, sehingga memudahkan hewan tetangga untuk memasuki lokasi usaha mitra. Ini terjadi pada kedua mitra binaan.
- b. Salah satu mitra binaan memelihara kelinci dan ayam. Ini tidak dibolehkan jika ingin mendapatkan sertifikat PIRT.
- c. Tempat produksi mitra masih bergabung dengan tempat menyimpan peralatan lain, seperti cangkul, sepeda dan barang lainnya.
- d. Tempat produksi mitra masih diatas tanah yang dilapisi plastik. Tim pengabdian sudah memberikan bantuan terpal, namun belum dinilai layak oleh dinas kesehatan, karena seharusnya menggunakan lantai semen.

2. Adanya surat keterangan yang dikeluarkan Kepala Puskesmas Magek (tersedia pada lampiran) yang menyatakan bahwa kedua mitra belum layak mendapatkan sertifikat PIRT.

Mitra sudah didampingi dan dibina agar bisa memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh Dinas Kesehatan. Namun setelah dilakukan pembinaan dan pendampingan sebanyak 2 kali, mitra masih belum layak untuk mendapatkan sertifikat PIRT dari Dinas Kesehatan.

Berdasarkan keadaan diatas, maka diputuskan untuk mengalihkan mitra. Pengalihan mitra ini dilakukan atas persetujuan Ketua LPPM Universitas Andalas setelah mengetahui kondisi di atas.

Mitra baru yang dipilih berdasarkan kriteria sebagai berikut:

1. Mitra yang baru juga ikut pada pelatihan kemandirian pangan yang dibiayai oleh dana pengabdian dan telah mendapatkan sertifikat PIRT.
2. Mitra yang baru memiliki usaha yang sama dengan mitra yang lama, yaitu kerupuk kamang.
3. Mitra yang baru telah memiliki mesin produksi yang sama dengan mitra yang lama.
4. Mitra yang baru memiliki keinginan untuk maju dan mengembangkan usahanya.

5.1. Proses Produksi Pembuatan Kerupuk kamang

Untuk membuat kerupuk kamang diperlukan ubi kayu sebagai bahan bakunya, dalam pembuatan kerupuk kamang yang pertama kali dilakukan adalah pemilihan ubi kayu yang berkualitas baik, setelah diperoleh ubi kayu yang sesuai kebutuhan. Langkah selanjutnya adalah tahap pengupasan dan pencucian ubi kayu yang sudah terkumpul, sesudah di kupas dan dibersihkan baru dilakukan proses perebusan selama ± 2 jam, apabila proses perebusan sudah selesai, proses selanjutnya adalah penumbukan ubi kayu dengan tujuan menghaluskan ubi kayu secara keseluruhan.

Setelah ubi kayu dihaluskan baru dilakukan proses penggilingan dengan tujuan untuk memperoleh ketebalan yang sama pada proses pencetakan. Apabila sudah tercetak baru dilakukan proses penjemuran selama ± 5 jam, dan setelah dijemur selama ± 5 jam kerupuk yang sudah kering dikumpulkan untuk dilakukan proses pengemasan sebagai tahap akhir dari proses produksi pembuatan kerupuk kamang. Berikut digambarkan bagan proses pembuatan kerupuk kamang.



Gambar 1. Bagan Proses Produksi Kerupuk Kamang

5.2. Profil Mitra Pengabdian

Mitra kegiatan pengabdian ini terdiri atas dua pelaku usaha kerupuk kamang dengan skala usaha yaitu usaha mikro/rumah tangga. Kedua mitra terpilih berdasarkan keinginan yang kuat dari mitra untuk memajukan usahanya, selain itu mitra juga harus mampu bekerjasama untuk mensukseskan kegiatan pengabdian yang telah direncanakan. Kedua mitra pengabdian tersebut adalah Ibu Misnar dan Ibu Herlina.

Usaha kerupuk kamang yang dijalankan oleh Ibu Misnar dan Ibu Herlina ini merupakan usaha turun temurun dari orangtua beliau. Ibu Misnar telah 10 tahun menjalankan usahanya, sedangkan Ibu Herlina sudah menjalankan usaha selama 15 tahun. Dalam menjalankan usahanya, Ibu Misnar dan Ibu Herlina dibantu oleh satu orang tenaga kerja dalam keluarga.

Kerupuk kamang yang dihasilkan kedua mitra hanya satu jenis saja. Kerupuk kamang berbentuk bulat dengan diameter ± 8 cm, berwarna putih dan ada irisan daun bawang. Kerupuk kamang yang dihasilkan tidak menggunakan pewarna dan pengawet, sehingga sangat aman untuk dikonsumsi.

Secara umum, keadaan usaha mereka dilihat dari sisi produksi, manajemen dan pemasaran, hampir sama. Dari sisi produksi, mereka sudah menggunakan mesin yang dapat membantu proses produksi, yaitu mesin penggiling ubi dan mesin pencetak. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi adalah baskom besar untuk tempat mencuci ubi, pisau, kompor gas, panci untuk merebus ubi, *samia* untuk meletakkan ubi yang sudah dicetak, dan kaleng cetakan. Sejauh ini tidak ada masalah dalam proses produksi, kecuali baskom yang digunakan untuk mencuci ubi masih menggunakan baskom berwarna hitam. Hal ini tidak sesuai dengan standar kesehatan.

Kerupuk yang sudah siap dicetak, kemudian dijemur. Tempat penjemuran oleh kedua mitra masih dilakukan diluar pagar rumah, karena memanfaatkan pagar tanaman yang bisa digunakan untuk tempat meletakkan *samia*.

Pada aspek manajemen, kedua mitra belum melakukan pencatatan keuangan kegiatan usaha mereka, sehingga mereka tidak mengetahui dengan tepat berapa besar keuntungan yang mereka peroleh.

Pada aspek pemasaran, ke dua mitra belum mengemas produk mereka. Mereka hanya menjual kerupuk kamang ke pedagang perantara dengan sistem kiloan. Kerupuk hanya dimasukkan ke dalam karung goni. Mereka belum mampu mengemas produk dengan baik yang nantinya akan menghasilkan nilai jual yang lebih tinggi.

5.3. Gambaran Kegiatan Pengabdian Bagi Mitra

Kegiatan Iptek Bagi Masyarakat ini memberikan dampak positif dalam beberapa aspek. Secara garis besar, aspek tersebut adalah sebagai berikut:

1. Ilmu pengetahuan

Mitra mendapatkan pengetahuan tentang keamanan pangan melalui kegiatan Pelatihan Keamanan Pangan yang diadakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Agam dan Puskesmas Magek. Kegiatan ini sepenuhnya dibiayai oleh dana Iptek Bagi Masyarakat. Beberapa poin yang ditekankan pada pelatihan ini adalah:

- a. Menghasilkan produk yang bersih, bersih produk dan bersih lingkungan usaha produksi.
- b. Menghasilkan produk yang bebas pengawet dan bahan kimia.
- c. Menghasilkan produk yang dikemas dengan kemasan yang aman untuk kesehatan.

- d. Menghasilkan produk dengan menggunakan peralatan yang bersih dan aman dari zat kimia berbahaya.

Dampak dari pelatihan ini, produk yang dihasilkan mitra bersih dan higienis, karena dalam berproduksi, mitra sudah menerapkan standar yang ditetapkan oleh Dinas Kesehatan.

2. Mitra telah memperoleh sertifikat PIRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Agam

Dari kegiatan Pelatihan Keamanan Pangan yang diikuti mitra, mitra berhasil lulus dan mendapatkan sertifikat PIRT yang digunakan sebagai syarat untuk pengurusan sertifikat halal produk.

3. Perubahan sistem produksi dan manajemen usaha mitra

Pada sistem produksi dan manajemen usaha, perubahan yang terjadi pada mitra adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Perbandingan Kondisi Mitra Dari Aspek Sistem Produksi dan Manajemen Usaha

No	Sebelum Pengabdian	Sesudah Pengabdian
1	Menggunakan baskom hitam untuk kegiatan pencucian ubi	Menggunakan baskom berwarna biru
2	Penjemuran kerupuk dilakukan di luar pagar rumah (pinggir jalan)	Penjemuran kerupuk sudah dilakukan di dalam pekarangan rumah
3.	Lantai tempat produksi belum dialas karpet plastik (untuk menjaga kebersihan dalam memproduksi produk)	Lantai tempat produksi sudah dialas karpet plastik
4.	Mitra belum melakukan pencatatan keuangan untuk menghitung pengeluaran dan pemasukan mitra	Mitra sudah memahami dan mulai menerapkan pencatatan keuangan sesuai dengan prinsip akuntansi

4. Peningkatan kepercayaan konsumen terhadap produk dengan adanya sertifikat halal

Tujuan produk telah disertifikasi halal adalah untuk meningkatkan kepercayaan masyarakat atau konsumen untuk mengkonsumsi produk tersebut. Pencantuman label halal dari Majelis Ulama Indonesia pada kemasan produk dapat meningkatkan keyakinan konsumen bahwa produk tersebut bersih, sehat dan bebas dari keraguan terhadap pemakaian bahan/zat non halal.



Gambar 2. Foto Sertikat Halal Mitra 1 dan Mitra 2

5. Diversifikasi produk mitra

Kegiatan yang dilakukan dalam tahap ini adalah melakukan penganekaragaman produk mitra. Sebelum kegiatan pengabdian, mitra hanya memproduksi satu jenis kerupuk kamang. Setelah kegiatan pengabdian, mitra telah mampu memproduksi beberapa jenis kerupuk kamang, yaitu kerupuk kamang kunyit dan kerupuk kamang balado.

6. Perbaikan kemasan produk mitra

Produk mitra yang sebelumnya dijual dalam sistem kiloan dengan menggunakan karung goni, sekarang sebagian kerupuk sudah dikemas dengan baik menggunakan kotak yang terbuat dari plastik mika bening. Selain itu, produk mitra juga sudah ada label pada kemasannya.

Menurut Kotler dan Amrstrong (1997), mengemas merupakan aktivitas merancang dan membuat wadah atau pembungkus untuk suatu produk. Pengemasan inovatif dapat memberikan keunggulan kepada sebuah perusahaan atas pesaingnya.

Pengemasan yang diarahkan kepada mitra binaan sekarang ini adalah kemasan yang bertujuan untuk membedakan produk dengan pesaing dan memberikan nilai tambah terhadap produk.



Gambar 3. Foto Produk Mitra

Perhitungan taksiran nilai tambah yang didapat dari kemasan plastik mika ini adalah sebagai berikut:

i. Penjualan dengan kemasan karung goni : Rp 15.000,-/kg

ii. Penjualan dengan kemasan plastik mika:

Biaya plastik mika Rp 2.500,-/ kotak

Kerupuk kamang, berat/kemasan : 300 gr = Rp 5.000,-

Total Rp 7.500,-

Harga jual/ kotak ; Rp 15.000,-

- iii. Keuntungan yang diperoleh lebih tinggi Rp 7.500,-/kotak dibanding menjual sistem kiloan dengan kemasan karung goni.

7. Perluasan daerah pemasaran mitra

Kegiatan pengabdian ini juga membantu mitra dalam memasarkan produknya. Kerupuk kamang mitra yang sebelumnya dijual ke pedagang perantara yang menjemput ke lokasi usaha, sekarang sudah mulai memasarkan sendiri. Salah satunya memasarkan kerupuk kamang ke Pekanbaru. Produk yang dipasarkan ke Pekanbaru adalah produk yang sudah diberi label pada kemasannya.

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian yang dilakukan telah berjalan sesuai dengan apa yang direncanakan. Kegiatan ini dapat meningkatkan aktivitas usaha mitra dalam hal perbaikan manajemen usaha, diversifikasi produk, perbaikan kemasan produk dan adanya sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Penjualan produk yang selama ini dijual dalam karung goni dan dihargai perkilogram, sekarang sudah ada yang dijual dengan menggunakan kotak yang terbuat dari plastik mika, dengan nilai tambah yang didapat mitra sebesar Rp 7.500,-/kotak. . Dengan adanya lambang halal dari MUI pada kemasan, mitra sudah mampu memasarkan produk ke luar daerah, seperti Pekanbaru.

Produk yang dihasilkan mitra saat ini adalah produk yang bersih dan higienis karena sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Dinas Kesehatan dan Majelis Ulama Indonesia.

6.2. Saran

Dalam proses produksi, yang menjadi hambatan bagi mitra adalah ketersediaan bahan baku, ubi kayu, secara kontinue. Untuk itu disarankan kepada mitra untuk membuat kontrak kerjasama dengan pemasok agar proses produksi dapat berjalan dengan lancar dan kontinue.

Mitra harus tetap konsisten membuat produk sesuai dengan standar yang telah diterapkan saat kegiatan pengabdian berlangsung, agar produk terjaga kebersihan dan kehygienisannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anita.07 Agustus 2007. *Desain Kemasan Menentukan Nilai Produk*. <http://www.ikm.kemenperin.go.id>. 26 April 2014 (14.15).
- Gunawan,M. 1997. *Aspek Kritis Dalam Pemberian Kredit Bagi Sektor Agribisnis Dan Agroindustri*. Institut Bankir Indonesia. Jakarta.
- Kusnadi, Marwan dan Kadarisman, Sumeidi. 2004. *Pengantar Bisnis Dan Wirausaha*. Taroda. Malang.
- Kementerian Pertanian. 2011. *Pengembangan Ekonomi Kreatif Sektor Pertanian*. <http://www.cybex.deptan.go.id>. 24 Desember 2013 (10:15).
- Rahman, B dan Sumedi. 2002. *Kajian Efisiensi Manajemen Dalam Pengelolaan Agroindustri dalam Analisis Kebijakan : Paradigma Pembangunan dan Kebijaksanaan Pengembangan Agroindustri*. Monograph Series No 21. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi. Bogor.